

Découpeur-euse, désosseur-euse : accompagnement à la Validation des Compétences

RÉF | 8695

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

La validation des compétences du métier de découpeur-euse désosseur-euse comprend 4 épreuves: - Découper et désosser des ovins ou caprins - Découper et désosser des gibiers et des volailles - Découper et désosser des bovins ou chevalins - Découper et désosser des porcins

- Chaque épreuve donne lieu, si elle est réussie, à l'obtention d'un Titre de compétence.
- Pour plus d'informations sur l'épreuve de validation, vous pouvez consulter le site du Consortium de Validation des compétences :
<https://www.cvdc.be/metiers/decoupeureuse-desosseur-euse-4>

Programme

Accompagnement personnalisé et individuel

- Français orienté métier
- gestion du stress

Certification(s) visée(s)

Attestation de participation de l'organisme

Type de formation

[Associatif](#)

ORGANISATION

Durée

Variable selon les besoins

Horaire

Variable selon les besoins

Début Entrée toute l'année

Coût Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

- Avoir au moins 18 ans
- Accessible aux demandeur.euse.s d'emploi et travailleur.euse;s bruxellois.e.s

Connaître

- Avoir une expérience professionnelle ou être formé dans le domaine de la boucherie
- Avoir les connaissances minimales en français oral et en lecture
- Vouloir s'investir dans le processus de la Validation des compétences

Remarques

- Avec le soutien de Bruxelles Économie et Emploi.
- Ce projet est organisé en partenariat avec le Consortium de validation des compétences, Bruxelles Formation, la Febisp, Actiris

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler Inscrivez-vous par téléphone au 02/515.77.40 pour un entretien individuel préalable.

Organisme

Mission locale d'Ixelles

Rue du Collège 30 bte D
1050 Ixelles
Tél: 02 515 77 71